

Selskabsmenuer 15-18

15.

Salat med jomfruhummer og grape

Rosastegt kalvefilet med mild sennepssauce, serveres med kurv af kartoffel og jordskokker, fyldt med spinat og svampe

Lun vanillesuppe med coulis og sorbet.

398,-

16.

Ovnstegt torsk med tomat og purløg

Indbagt kalvemørbrad med calvados og æblepuré

Limemousse med frugtsabayonne.

398,-

17.

Andesalat med valnødder og orange

Flet af pighvar og laks med ingefærsauce

Rødvins granité

Oksemørbrad med ristet marv og trøffelsauce

Desserttallerken-et udvalg af Kroens desserter

468,-

18.

Salat med kold-varmrøget ørred, serveres med kørvelcreme

Legeret suppe med østers og pocheret vagtelæg

Champagne granité

Kalvefilet med persillerod og æble

Fragilité med frugter, rørt is og sorbet

468,-

**Alle hovedretterne bydes 2 gange
serveres med torvets grøntsager
og dagens kartoffel**